

國立高雄科技大學 水產食品科學系 日四技 110 學年度入學課程結構規劃表 112.05.30、113.03.21

課程類別			一年級						二年級						三年級						四年級																							
			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期																				
			課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數																		
校共同必修課程			應修學分數 12 學分			大學國語文			2	2	實務應用文			2	2	實用英文(一)			2	2	實用英文(二)			2	2	實用英文(三)			2	2	實用英文(四)			2	2									
						體育(一)			0	2	體育(二)			0	2	體育(三)			0	2	體育(四)			0	2																			
						服務教育(一)			0	2	服務教育(二)			0	2																													
通識課程	核心通識	海洋科技與文明發展	應修學分數 6 學分	核心(一)海洋科技探索/2/2、核心(一) 海洋文明發展/2/2																																								
		生命探索與在地關懷	(每領域必修1門)	核心(二)生命與倫理/2/2、核心(二) 在地文化探索/2/2																																								
	博雅通識	創意創新與數位知能	應修學分數 10 學分 (5大課群至少 任選3課群)	核心(三)創意與創新/2/2、核心(三) 運算與程式設計/2/2																																								
		美威與人文素養		博雅通識/學分數/時數																																								
		科技與環境永續		博雅通識/學分數/時數																																								
		社會與知識經濟		博雅通識/學分數/時數																																								
		歷史與多元思維	博雅通識/學分數/時數																																									
	全球與未來趨勢	博雅通識/學分數/時數																																										
跨課群認列			通識微學分(一)1、通識微學分(二)1																																									
必修	不分領域	應修學分數 71 學分	普通化學(一)		2	2	普通化學(二)		2	2	生物統計學		3	3	分析化學(二)		2	2	食品微生物學與實驗		2	3	食品化學		3	3	水產化學		2	2														
			微積分		3	3	普通化學實驗		1	3	分析化學(一)		2	2	分析化學實驗(二)		1	3	生物化學(二)		3	3	營養學		2	2	食品分析與實驗(二)		1	3														
			生物學		2	2	普通物理		3	3	分析化學實驗(一)		1	3	食品加工學(二)		2	2	生物化學實驗		1	3	冷凍工程學與實習		2	4	水產食品冷凍學		2	2														
							有機化學		3	3	食品加工學(一)		2	2	食品加工實習(二)		1	3	水產加工學		2	2	食品分析與實驗(一)		1	3	專題討論(二)		1	2														
											食品加工實習(一)		1	3	微生物學(二)		2	2	水產加工實習		1	3	專題討論(一)		1	2	食品衛生安全與法規		2	2														
											微生物學(一)		2	2	微生物學實驗		1	3	食品工程學(一)		2	2	食品工廠管理		2	2																		
															生物化學(一)		3	3	食品品質管制		2	2																						
專業課程	選修	不分領域	應修學分數 30 學分	專業課程名稱/學分數/時數(學期)						專業課程名稱/學分數/時數(學期)						專業課程名稱/學分數/時數(學期)						專業課程名稱/學分數/時數(學期)																						
				生物學實驗1/2(上)						食品工業安全2/2(上)						釀造與製酒技術2/2(上)						實務專題(二)3/3(上)																						
				水產食品科學概論2/2(上)						水產食品科學概論2/2(上)						水產食品科學概論2/2(上)						新產品開發2/2(上)																						
				水產概論2/2(上)						食品智慧製造2/2(上)						餐飲衛生與管理2/2(上)						生命期營養2/2(上)																						
				水產生物學2/2(下)						基礎日文(一)2/2(上)						食品日文2/2(上)或(下)						膳食營養學2/2(上)																						
				經濟學2/2(下)						食品資源學2/2(上)						水產食品安全教育實務2/2(上)						酵素化學概論2/2(上)																						
				食物學原理2/2(下)						海洋產業與社會2/2(上)						食品物性學2/2(上)						水產品行銷2/2(上)																						
										有機化學實驗1/3(上)						應用微生物學2/2(上)或(下)						茶科學與製程2/2(上)																						
										食品調製學1/1(上)						微生物在食品與生技上的應用2/2(上)或(下)						油脂加工學2/2(上)或(下)																						
										食品調製學實習1/2(上)						製酒技術與發展2/2(上)						農產製造學2/2(上)或(下)																						
										食品企業概論2/2(上)						海洋材料應用2/2(上)或(下)						保健食品2/2(上)或(下)																						
										數位應用入門2/2(上)						實務專題(一)3/3(下)						食品儀器分析2/2(上)或(下)																						
										水產品包裝設計2/2(上)						食品添加物2/2(下)						食品安全管制系統2/2(上)或(下)																						
										食品物流管理2/2(上)						發酵工程技術實務2/2(下)						食品毒物學2/2(上)或(下)																						
										食品行銷學2/2(下)						食品英文2/2(下)						機能性食品2/2(上)或(下)																						
										食品包裝學2/2(下)						食品進階日文2/2(下)						暑期實習2/2(暑期)																						
										食品感官品評2/2(下)						農產製造學2/2(下)						專案實習2/2(暑期)																						
										基礎日文(二)2/2(下)						蛋白化學概論2/2(下)						畜產品加工2/2(上)或(下)																						
										暑期實習2/2(暑期)						品管實務2/2(下)						食品香味學2/2(上)或(下)																						
										專案實習2/2(暑期)						食品生物技術2/2(下)						暑期實習9/9(下)																						
										商品策展與行銷2/2(下)						生物倫理與社會2/2(下)						食品物流管理2/2(下)																						
																食品工程學(二)2/2(下)						生產開發設計2/2(下)																						
																暑期實習2/2(暑期)						食品發酵學實務2/2(下)																						
																專案實習2/2(暑期)						水產品流通管理2/2(下)																						
																實務專題-海岸地方創生2/2(下)						食品行政與法規2/2(下)																						
																茶科學與製程2/2(上)						生物倫理與社會2/2(下)																						
																						食品安全就業倫理微學分1/1(下)																						
																						地方創新產品國際化微學分1/1(下)																						
																						食品品質實務2/2(上)																						
																						食品產業品質系統概論2/2(上)																						
																						食品科學概論2/2(上)																						
																						智慧食品冷鏈管理2/2(上)																						

- 一、畢業總學分數為129學分。  
二、必修71學分，選修30學分。(不含校共同必修課程及通識課程的學分數)  
三、校共同必修課程及通識課程28學分；相關規定依據本校「共同教育課程實施辦法」、「共同教育課程結構規劃表」及「語言教學實施要點」。  
四、須修滿英(外)語8學分，本國籍學生英語畢業門檻為等同CEFR B1以上程度之各類英檢成績；各系自訂英語畢業門檻高於校訂者，另依該系規定。在學期間參加2次各類英檢考試，未通過者，須提出考試成績證明始得以下列其中一種方式通過：1.通過校內英語畢業門檻檢定考試。2.參加一期外語教育中心開設之短期英文加強課程，並符合課程簡章規定。3.修讀並通過就讀院系開設2學分以上全英授課專業課程1門。多益成績達550分(或等同CEFR B1等級)以上者得免修大一英語(4學分)；多益成績達785分(或等同CEFR B2等級)以上者得免修大一、大二英語(8學分)，但須選修主題式英語或其他外語課程補足語言畢業學分數。其他外語課程請參閱外語教育中心課程結構規劃表。  
五、學生修讀所屬學院之「學院共同課程」應認為本系專業課程學分；修讀所屬學院之「學院跨領域課程」或其他學院開課之課程，則認為外系課程學分。  
六、系所訂定條件(學程、檢定、證照、承認外系學分及其他)：  
(一)選修畢業學分數30學分，其中本系專業選修學分至少需達18學分。  
(二)學生須於畢業前至少修畢8週以上之暑期實習課程(2學分)或專案實習課程(2學分)始可畢業。另具特殊身分之學生得免修(持有身心障礙手冊者、陸生、僑生、港澳生、外籍生等)。